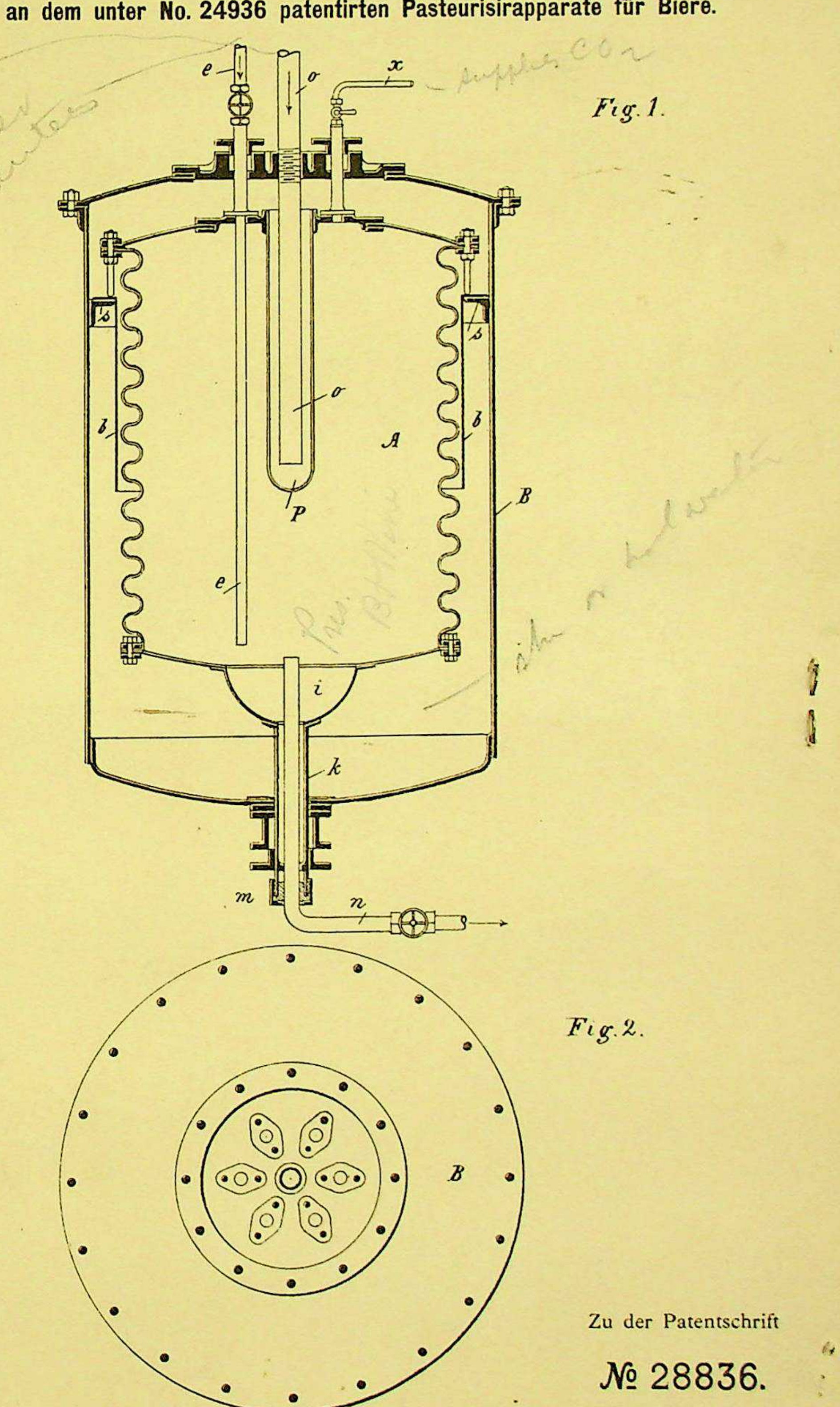
Pasteurizing.

ger 28836 1884

The corrugated vessel, A, is first charged through x with carbonic acid gas, a vent being provided to allow the air to escape. A is then charged with beer; hot water is let in through o, into the depression P in the cover A, thence it passes over the surface of A; the beer is drawn off through the pipe, n, the beer may be cooled in the same vessel by letting cold water in through o.

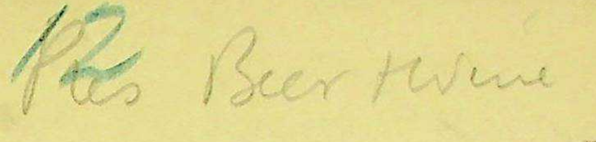
BOLDT & VOGEL IN HAMBURG.

Neuerungen an dem unter No. 24936 patentirten Pasteurisirapparate für Biere.



Zu der Patentschrift

№ 28836.



KAISERLICHES  PATENTAMT.

PATENTSCHRIFT

— № 28836 —

KLASSE 6: Bier, Branntwein, Wein, Essig und Hefe.

BOLDT & VOGEL in HAMBURG.

Neuerungen an dem unter No. 24936 patentirten Pasteurisirapparate für Biere.

Zusatz zum Patent No. 24936 vom 17. Mai 1883.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 15. März 1884 ab.

Längste Dauer: 16. Mai 1898.

Diese Erfindung bezieht sich auf Aenderungen an dem Gefäfs zur Aufnahme des Bieres sowie dem umschliefsenden Gefäfs und bezweckt, eine wirksamere Erhitzung und Kühlung des Bieres im Apparat zu erzielen, den letzteren widerstandsfähiger zu machen gegen die verschiedenen Temperaturschwankungen, sowie beim Ablassen des Bieres mechanische und andere gröbere Beimengungen oder ausgeschiedene Theile im Apparat zurückzuhalten.

In beiliegender Zeichnung ist die Erfindung dargestellt.

A ist das zur Aufnahme und zum Pasteurisiren des Bieres bestimmte Gefäfs, *B* das einschliefsende Gefäfs zur Aufnahme der Heiz- und Kühlflüssigkeit. Das Gefäfs *A* ist aus einem Mantel aus gewelltem Blech gebildet und oben und unten mit Endplatten versehen. Der Unterboden hat eine Vertiefung *i*, welche nach aufsen gebogen ist, der Oberboden eine Vertiefung *P*, welche nach innen hineinreicht. Das Gefäfs *B*, in welches *A* hineingehängt ist, ist gleichfalls ringsum geschlossen; dasselbe hat am Oberboden eine Anzahl von Stutzen zur Aufnahme von Manometer, Thermometer, Sicherheitsventil, Lufthähnen etc. Das Rohr *x*, welches, in einer Stopfbüchse *m* gedichtet, durch den Oberboden von *B* hindurchtritt, mündet in den Oberboden von *A*; das Rohr *e*, welches gleichfalls durch beide Böden hindurchgeht, mündet unten in *A*. Ein drittes Rohr *o*, welches im Oberboden von *B* gedichtet ist, tritt in die Eintiefung *P* hinein und mündet nahe am Boden derselben. Die Austiefung *i* im Unterboden von *A* ist mit einem Stutzen *k* verbunden, der durch den Unterboden von *B* abgedichtet hindurchtritt. Ein Rohr *n* mündet, von unten durch den Stutzen *k* gehend, in das Gefäfs *A* und reicht etwa bis zur Höhe des Unterbodens in *i* hinauf. Sämmtliche Rohre *x e* und *n* sind mit Abschlufshähnen oder Ventilen versehen. Auf dem inneren, ringsum laufenden Rand *s* vom Gefäfs *A* ruht der Rand eines Cylinders *b*, welcher den Mantel des Cylinders *A* umgiebt und nahezu oder vollständig bis zum Unterende von *A* hinabreicht.

Die Wirkung des Apparates ist gleich der im Haupt-Patent folgende:

Man füllt *A* durch Rohr *x* mit Kohlensäure, wobei ein Lufthahn zu öffnen ist, um die atmosphärische Luft abzulassen, läfst darauf durch *e* das Bier eintreten, schliefst alle Hähne ab und erhitzt nun durch Einführung von Dampf oder heifsem Wasser in das Gefäfs *B*.

Den Dampf bezw. das Heizwasser läfst man durch Rohr *o* zutreten, wobei zunächst die Hitze an *P* abgegeben wird. Das Heizwasser läuft nach Füllung von *P* am Oberboden von *A* über und rieselt zwischen *b* und dem Mantel an den Wellen von *A* hinunter. Die Wellen dienen ebenso sehr zur zweckmäfsigen Hitzeabgabe an die pasteurisirende Flüssigkeit bezw. nachherigen Kühlung derselben, als dieselbe Einrichtung auch gestattet, dafs der Cylinder *A* sich mit dem

Grade der Erwärmung bezw. späterer Abkühlung ausdehnen und zusammenziehen kann.

Soll das Bier nach erfolgtem Pasteurisiren abgekühlt werden, so läfst man durch *o* kaltes Wasser zu.

Das Abzapfen des Bieres erfolgt durch das Rohr *n*, wobei etwaige Unreinigkeiten in *i* zurückbleiben.

Ein Reinigen von *i* ist möglich durch Entfernen der Verschraubung *m*.

Patent-Ansprüche:

An dem unter No. 24936 geschützten Pasteurisirapparat:

1. Die Anwendung eines aus gewelltem Blech hergestellten inneren Cylinders *A* mit der nur theilweise in *A* eintretenden centralen Oeffnung *P* an Stelle der ganz durchgehenden und der Zuführung des Heiz- bezw. des Kühlwassers durch Rohr *o* in die Austiefung *P*.
2. Der zwischen *A* und *B* angebrachte Mantel *b*, welcher das Heizwasser bezw. das Kühlwasser zwingt, an den Wellen hinabzulaufen.
3. Die im Boden von *A* angebrachte Austiefung *i*, zum Zweck, das durch *n* abgezapfte Bier von Beimengungen zu befreien, welche sich in *i* ansammeln.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.